**Risotto met scampicrème**

risottorijst (carnaroli)  
gamba’s of scampi’s  
tomatenpuree  
culinaire room

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)  
sjalotjes  
knoflook  
grappa  
olijfolie  
peper en zout

**Voorbereiding.** Knip het kopstuk af van de gamba’s (of scampi’s), haal het vlees van het staartstuk eruit en verwijder het darmkanaal. Bewaar de koppen en de schalen.

**Schaaldierenfond.** Neem een liter [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) voor het afval van een kilo gamba’s. Doe er een paar gesnipperde sjalotjes en geplette knoflookteentjes bij. Voeg nog een paar eetlepels tomatenpuree en een glas grappa toe en kruid met peper en zout.

Laat deze bereiding een half uurtje sudderen en roer af en toe een keertje om. Zakt het peil te snel, voeg dan wat water toe. Schep de fond in een grote chinoise of een ander soort stevige zeef. Druk er zoveel vocht uit als mogelijk.

**De crema di scampi.** Bak de staartstukken van de scampi of gamberi in olijfolie met een gesneden knoflookteentje. Kruid met peper en zout. Als ze mooi gekleurd zijn aan beide kanten, giet er dan het sap van een citroen bij.

Schep deze bereiding in een blender, maar bewaar één à twee stuks gamberi per bord voor de afwerking. Giet een pollepel fond en een half flesje culinaire room bij de staartjes. Mix op volle kracht zodat je een romige, homogene massa bekomt. Zet even koel weg.

**De risotto.** Bak de rijst in een brede diepe pan in wat olijfolie. Als de korrels doorschijnend worden, giet er dan pollepelgewijs de schaaldierenfond bij. Herhaal dit, als het vocht opgedroogd geraakt.

Roeren mag, in tegenstelling tot een Spaanse paella. Je bent op z’n minst een half uurtje zoet, tot de rijst gaar is. Beetgaar is niet voldoende. De rijst mag ‘overkookt’ lijken, maar niet teveel uiteraard.

Meng de risotto nu met de crema di scampi. Laat nog even op temperatuur komen op laag vuur.

**Afwerking.** Schep de borden vol met de risotto en werk af met een paar bewaarde staartjes per bord. Je kan er optioneel ook wat gebakken plukjes peterselie overheen strooien.